

Tarte à l'orange meringuée

Dessert

Ingrédients (pour 4 à 5 personnes) :

- Pâte sablée :
 - 250 g de farine
 - 125 g de beurre
 - 2 jaunes d'œufs
 - 5 cl d'eau
 - 50 g de sucre
- Crème à l'orange :
 - 3 oranges
 - 3 œufs
 - 70 g de sucre
 - 1 cuillère à soupe de maïzena
- Meringue :
 - 2 blancs d'œufs
 - 1 pincée de sel
 - 70 g de sucre glace
- Décoration :
 - 1 orange

Matériel nécessaire :

- 1 moule de 25 cm de diamètre



Temps de préparation : 30 min

Temps de Repos : 2 h

Temps de cuisson : 40 min

Préparation :

1. Préparer la pâte sablée selon les instructions mentionnées **ici**. Penser à mettre de côté les blancs d'œufs pour la meringue.
2. Préchauffer le four à 220°C.
3. Beurrer un moule et y déposer la pâte étalée finement. Ajouter un papier sulfurisé et par-dessus des haricots secs (ou autre chose permettant de remplir allant au four).
4. Faire cuire 25 à 30 minutes au four à 220°C.
5. Pendant ce temps, préparer la crème à l'orange :
 - Récupérer les écorces d'1 des 3 oranges et le jus des 3 oranges. Pour récupérer les écorces, utiliser un économiseur. Gratter ensuite les écorces à l'intérieur afin d'éliminer la membrane blanche.
 - Couper les écorces en **brunoise**, et les blanchir successivement 3 fois dans un fond de casserole d'eau bouillante. Laisser les zests une dizaine de secondes à chaque fois, changer l'eau et recommencer.
 - Dissoudre la maïzena dans un peu de jus d'orange.
 - Faire chauffer à feu doux le jus d'orange, la maïzena dissoute dans le jus d'orange, le sucre et les zests.
 - Battre les œufs à part et les ajouter au reste. Augmenter le feu et battre au fouet jusqu'à épaississement de la crème. Retirer du feu et goûter. Rectifier la dose de sucre si nécessaire.
 - Disposer dans le fond de tarte une fois qu'il est cuit.
6. Enfin, préparer la meringue :
 - Ajouter aux blancs d'œufs une pincée de sel.
 - Battre au fouet électrique jusqu'à ce que la préparation commence à devenir des blancs en neige. Ajouter alors doucement et progressivement le sucre glace, tout en continuant de battre.
 - Quand la préparation est ferme, c'est prêt. Si vous retournez le saladier, la meringue ne tombe pas !
 - Disposer la meringue au-dessus de la crème à l'orange, dans la tarte. Vous pouvez faire des dessins à la petite cuillère.

7. Faire colorer au four 10 à 15 minutes, à 220°C. Laisser refroidir.
8. Décoration :
 - Préparer des **suprêmes d'orange** à partir de l'orange.
 - Les disposer sur la tarte.
9. Laisser la tarte dans la partie la moins froide du frigo pendant au moins 2 heures avant de la déguster.